

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2020/C 217/10)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«ALELLA»

PDO-ES-A1423-AM04

Fecha de comunicación: 03-04-2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Ampliación de la zona geográfica de la DO

La modificación consiste en la incorporación a la zona delimitada del municipio de Santa Coloma de Gramenet, lo cual modifica el punto 6 del pliego de condiciones y el punto 1.6 del documento único.

Se trata, por tanto, de una modificación normal dado que no afecta al nombre de la denominación, no cambia las categorías de vino, no afecta al vínculo y no es una restricción comercial.

Justificación:

El municipio de Santa Coloma de Gramenet ha trasladado su voluntad consistente en que se amplíe el alcance territorial de la Denominación de Origen Alella sobre el territorio de dicho municipio, aportando la documentación técnica requerida.

El informe aportado acredita que las características edafoclimáticas y medioambientales de este municipio son similares a las de la actual zona delimitada de la DOP Alella, dado que forman parte del mismo sistema geomorfológico de la Sierra de la Marina, San Mateo, Corredor y Montnegre entre el paso del Besós y el paso del Tordera con su base granítica que se descompone en nuestro característico «sauló».

Es decir, este municipio está comprendido dentro del territorio continuo y natural de la Denominación de Origen Alella.

Por otra parte, si bien el tradicional cultivo de la vid en este municipio, se había ido perdiendo, en los últimos tiempos está creciendo, destacando un proyecto de recuperación de su patrimonio vitícola que se viene desarrollando desde 2015 en la Vinya d'en Sabater, muestra del cual es el convenio entre la Universidad de Barcelona, INCAVI y Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet con el apoyo de la DO Alella para estudiar la adecuación de cuatro variedades de vid locales en técnicas de cultivo ecológico.

La voluntad del municipio y de los profesionales que están detrás de este proyecto y que buscaban el amparo de la DO Alella, es poder comercializar el producto cuanto antes les sea posible, además de poder ampliar el número de parcelas en producción y la existencia de bodegas.

A mayor abundamiento, la disposición adicional décima de nuestra Ley 2/2020, de 5 de marzo, de la vitivinicultura, bajo el título de protección de zonas periurbanas, como sería el caso del municipio de Santa Coloma de Gramenet, establece el compromiso por parte de la administración pública catalana de creación de un programa de protección especial de zonas productoras de vino periurbanas, a fin de evitar la presión urbanística y proteger la continuidad de la tradición vitivinícola.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Alella

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)*Vino blanco y rosado*

Elaborado a partir de las variedades clasificadas en el apartado 6 del pliego, para los blancos solo las blancas y para los rosados todas. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

* Con crianza no podrán sobrepasar la cifra de 0,80 gr/l de acidez volátil real.

* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	8,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

Vino tinto

Elaborado a partir de las variedades de uva tinta clasificadas en el apartado 6 de este pliego. Las fracciones de mosto obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso se destinadas a la elaboración de vinos protegidos.

* el límite de acidez volátil real se podrá superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 0,9 gr/l.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino de licor

Rancio: elaborado a partir de las variedades garnacha blanca y macabeo o garnacha negra obtenido por vía oxidativa en envases de madera de roble de vinos blancos los cuales deberán tener una riqueza en azúcares no inferior a 14° Bé. Su envejecimiento oxidativo en sol y serena y un mínimo de un año en envase de roble

Mistela: a partir de todas las variedades de uvas blancas, separándose en su elaboración el mosto flor y seguidamente se filtra el vino. Acto seguido se añade alcohol vínico y proceder a removerlo

Vino dulce natural: procede de mostos de alta riqueza en azúcares, superior a 250 gr/l, fermentado parcialmente.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l cuando tiene mas o igual a 5 g/l azúcares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Obtenido a partir de las variedades autorizadas, elaborado según método tradicional con segunda fermentación en botella sobrepresión mínima de 3,5 bares y una duración de nueve meses de envejecimiento, a contar desde la fecha del tiraje hasta el degüelle.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,8
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino de aguja

Obtenido a partir de las todas las variedades blancas y tintas, y que en su elaboración, se conserva parte del carbónico de su propia fermentación.

* Sulfuroso máximo 250 mg/l cuando el blanco o rosado tiene mas o igual a 5 g/l azúcares. Si es tinto ambos límites son 150 y 200.

* sobrepresión en 20 °C debida al dióxido de carbono endógeno disuelto comprendida entre 1 y 2,5 bares

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	200

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La formación de la cepa y su conducción deberá ser la que se considere óptima para obtener la máxima calidad y riqueza aromática de los vinos, y se efectuará de la manera siguiente:

- a) Tradicional en vaso con cepas de dos yemas y la ciega.
- b) Formación en espaldera con división de la vegetación.

La práctica de riego, que deberá ser autorizada, se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva, su grado alcohólico y su acidez. Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto a las condiciones hídricas del suelo, como las condiciones ecológicas de la viña.

Práctica enológica específica

La vendimia se realizará con la mayor atención, y se dedicará a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior al 9,5 % vol. El transporte de la uva vendimiada debe efectuarse de la forma más rápida posible y mediante medios que garanticen la conservación de la calidad de la uva.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

78 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

60 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

- Alella
- Arenys de Mar
- Arenys de Munt
- Argentona
- Badalona
- Cabrera de Mar
- Cabriils
- Calella
- El Masnou
- Granollers
- La Roca del Vallès
- Llinars del Vallès
- Montgat
- Montornès del Vallès
- Martorelles
- Mataró
- Òrrius
- Premià de Dalt

- Premià de Mar
- Sant Cebrià de Vallalta
- Sant Fost de Campsentelles
- Sant Iscle de Villalta
- Sant Pol de Mar
- Santa Coloma de Gramenet
- Santa Maria de Martorelles
- Teià
- Tiana
- Vilanova del Vallès
- Vilassar de Dalt
- Vilassar de Mar
- Vallromanes

7. Principales variedades de uva de vinificación

GARNACHA TINTA

SYRAH

XARELLO-PANSA BLANCA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Vino»

El tipo de terruño, con un subsuelo granítico y con restos marinos, que en la superficie se transforma en pequeños granos, aporta una buena permeabilidad lo que redundará en que la cepa necesite profundizar sus raíces para buscar el agua y los diferentes alimentos que le aporta el terruño; se puede afirmar que esta circunstancia le crea un pequeño «estrés» que, bien controlado, nos ayuda a regular la producción de uva por cepa. La pequeña diferencia gustativa, que podemos apreciar en los vinos elaborados en la vertiente marítima respecto de los elaborados en la vertiente interior, es que los vinos de interior tienen la acidez más presente.

«Vino de licor»

La elaboración de estos vinos en crianza oxidativa les confiere la personalidad de la DOP, las notas minerales/marinas al estar a sol y sereno se pronuncian mucho más durante su envejecimiento oxidativo.

«Vino espumoso de calidad»

Se caracterizan por estar elaborados con las variedades de uva propias de la zona y también las más clásicas. El ADN de nuestra DOP es el terruño, el cual nos aporta a los vinos una mineralidad que no se encuentra en la DOP Cava (valga la comparación, por la elaboración en aquella zona, de vinos espumosos, con las mismas variedades de uva que a la nuestra DOP). Al probar un vino de cualquiera de las dos elaboraciones de vinos blancos espumosos de calidad, se identifica la procedencia de la DOP Alella, especialmente por su final amargo/cítrico, el cual nos recordará el almendruco verde en toda su elegancia. Su denominador común es la mineralidad, independientemente del método de elaboración.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos amparados por la DOP Alella deberá realizarse en las bodegas embotelladoras inscritas, con la finalidad de facilitar la trazabilidad y preservar la calidad del producto final.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Las etiquetas irán provistas de distintivo de garantía.

La altura máxima de los caracteres utilizados para indicar «Alella» será de 4 mm y la mitad para «Denominación de Origen».

Para la designación de los vinos con el nombre del viticultor o de la propiedad, hace falta que el vino proceda de viñas cultivadas por el mismo viticultor o estén inscritas en la propiedad y se elaboren únicamente y exclusivamente de sus producciones y en la propiedad, respectivamente.

Enlace al pliego de condiciones

<http://ves.cat/eqCL>
